



Maisons-Alfort, le 12 novembre 2008

AVIS

de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments sur le projet de guide de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP 'Poissons, mollusques et crustacés en conserves appertisées'

LA DIRECTRICE GÉNÉRALE

Rappel de la saisine

L'Agence française de sécurité sanitaire des aliments (Afssa) a été saisie le 9 mai 2008 par la Direction Générale de l'Alimentation (DGAI) d'une demande d'avis sur le projet de guide de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP « Poissons, Mollusques et crustacés en conserves appertisées ».

Contexte et questions posées

Ce guide a pour champ d'application la fabrication et l'entreposage de produits de la mer ou d'eau douce en conserves appertisées.

L'avis scientifique de l'Afssa est demandé sur :

- le choix des dangers retenus,
- la capacité des mesures de maîtrise à atteindre les objectifs fixés par la réglementation du paquet Hygiène.

Méthode d'expertise

L'évaluation scientifique a été réalisée conformément aux lignes directrices de l'Afssa pour l'évaluation des guides de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP.

L'expertise s'est basée sur les documents suivants :

- le projet de guide de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP « Poissons, Mollusques et crustacés en conserves appertisées »,
- des publications scientifiques et des textes réglementaires référencés à la fin de cet avis.

Après consultation des Comités d'experts Spécialisés « Microbiologie », « Matériaux au contact des denrées alimentaires » et « Résidus et contaminants chimiques et physiques » réunis les 11, 10 et 25 septembre 2008, l'Afssa rend l'avis suivant :

Argumentaire

Les principales remarques de l'Afssa sur le guide sont présentées dans le présent avis. Des commentaires détaillés figurent dans une note destinée aux rédacteurs du guide.

▪ Remarques générales sur le guide

Le guide de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP « Poissons, mollusques et crustacés en conserves appertisées » est basé sur une approche processus.

Le premier volet du document consiste en une description générale des étapes de fabrication, des textes réglementaires, des principaux dangers et les méthodes préventives associées à ces dangers. Les divers processus sont ensuite détaillés :

- Processus de Management : management général de l'entreprise, management de la sécurité des produits, maîtrise de la documentation ;

- Processus ressources - bonnes pratiques d'hygiène : achats, infrastructures et environnement de travail, ressources humaines, système d'information ;
 - Processus de réalisation : conception des produits, production, expédition.
- Il est complété par 10 annexes.

La rédaction est destinée aux entreprises qui souhaitent mettre en place un système de management de la sécurité des aliments tel que défini dans la norme NF EN ISO 22000. Il s'agit d'un document dense dont la lecture est relativement aisée malgré la longueur et la technicité de certains chapitres.

La terminologie employée est en conformité avec la réglementation et la norme NF V01-002. Les termes employés sont correctement définis dans l'annexe 1. Les principes généraux des bonnes pratiques d'hygiène sont correctement présentés.

▪ **Remarques sur les dangers pris en considération**

L'identification des dangers est présentée sous forme de tableaux faisant apparaître, par catégorie (biologique, chimique, physique, allergènes), la liste des dangers à prendre en compte, leurs sources, le niveau de danger qui leur est associé (fort ou faible), leur fréquence et le type de gestion associé (bonnes pratiques d'hygiène ou programme de mesures spécifiques). Sont ensuite déclinés les principaux dangers à chaque étape de la chaîne de production (achats des ingrédients, opérations de transformation, distribution et utilisation).

Aucune explication n'est fournie concernant les critères de hiérarchisation des dangers (chimiques, physiques ou biologiques). Concernant les critères d'appréciation de la fréquence de ces dangers, il est seulement mentionné que les fréquences indiquées résultent de constats par les entreprises ayant rédigé ce document.

Les différents types de dangers sont bien précisés et décrits. La liste de ces dangers est acceptable sous réserve de quelques modifications.

Concernant les dangers biologiques :

Le terme « scombrottoxine » doit être remplacé par « histamine ». La dangerosité de l'histamine doit être considérée pour l'ensemble de la population et non pas uniquement pour des personnes sensibles (Taylor et Hefle, 2002).

Concernant les dangers chimiques :

- Afin d'être exhaustive, la liste des dangers chimiques devrait être complétée par les composés suivants :
 - Dans la rubrique « composés néoformés » : acrylamide, chloropropanols (3-MCPD), amines aromatiques hétérocycliques, composés N-nitrosés ;
 - Les solvants résiduels rentrant dans la composition :
 - des encres et vernis d'impressions des différents matériaux au contact des denrées (plastique, carton et matériaux complexes dans les films d'opercule ou sachets de conditionnement),
 - et des produits de nettoyage (nettoyage des surfaces, des équipement de travail comme les ustensiles, les récipients ou les outils de production).

Il conviendrait de vérifier par une recherche rapide dans le certificat d'aptitude au contact alimentaire que ces solvants résiduels ont été évalués par l'AESA pour les emballages alimentaires et qu'ils sont autorisés au niveau français¹ pour les produits de nettoyage.

- La migration des matériaux au contact des produits alimentaires ne peut se limiter qu'aux emballages : d'autres matériaux devraient être pris en compte par exemple les équipements de production, les gants, etc.;
- Concernant les résidus de produits de nettoyage, il conviendrait de parler de produits de nettoyage et de désinfection. La désinfection chimique est assurée par des substances

¹ Arrêté du 8 septembre 1999 pris pour l'application de l'article 11 du décret no 73-138 du 12 février 1973 modifié portant application de la loi du 1er août 1905 sur les fraudes et falsifications en ce qui concerne les procédés et les produits utilisés pour le nettoyage des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées, produits et boissons pour l'alimentation de l'homme et des animaux

réglementées par la directive Biocide. Ces biocides sont des substances qui présentent un certain niveau de toxicité ;

- Une mise à jour du projet de guide est nécessaire pour tenir compte des textes réglementaires relatifs aux contaminants chimiques publiés en 2008 à savoir :
 - o Règlement (CE) n°629/2008 de la Commission du 2 juillet 2008 modifiant le règlement (CE) n°1881/2006 portant fixation de teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires (modifications concernant les teneurs en plomb, cadmium et mercure) ;
 - o Règlement (CE) n°565/2008 de la Commission du 18 juin 2008 modifiant le règlement (CE) n°1881/2006 portant fixation de teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires en ce qui concerne l'établissement de la teneur maximale en dioxines et en PCB du foie de poisson.

Concernant les dangers physiques :

Les dangers devraient être classés en fonction de leur origine :

- les éléments provenant des emballages : clips, agrafes, morceaux de carton, papiers, plastique, verre ;
- les éléments liés au personnel : bijoux, cheveux ;
- les éléments liés aux procédés : pièces métalliques provenant de machines ou d'ustensiles défectueux.

▪ **Remarques sur les mesures de maîtrise des dangers**

Les mesures de maîtrise des dangers biologiques, physiques et chimiques proposées permettent d'atteindre les objectifs fixés par la réglementation. Il manque toutefois des exemples pratiques de production de poissons, mollusques et crustacés en conserves appertisés avec les mesures de maîtrise des dangers associées.

Par ailleurs, le guide comporte un certain nombre d'erreurs ou d'imprécisions qu'il convient de corriger (Cf. note destinée aux rédacteurs) en particulier :

- La différence entre les tests de stabilité du produit à 37°C (impératif) et à 55°C (indicatif) devrait être explicitée ;
- Concernant les composés chimiques néoformés, l'influence des opérations faisant intervenir la température est fondamentale. Le guide devrait être complété par des mesures pour la maîtrise de ce paramètre ;
- Les matériaux au contact des denrées alimentaires (MCDA) autres que les emballages ne sont pas suffisamment pris en compte dans le guide. En effet, il serait souhaitable de vérifier l'aptitude au contact des aliments pour l'ensemble des MCDA autres que les emballages (exemples : ustensiles, gants, etc.).

Conclusions et recommandations

Les dangers retenus dans le guide de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP « Poissons, Mollusques et Crustacés en conserves appertisées » sont pertinents et les mesures de maîtrise proposées permettent d'atteindre les objectifs fixés par la réglementation. Ce guide comporte toutefois un certain nombre de lacunes et d'imprécisions qu'il convient de corriger.

L'Afssa considère que ce guide pourrait être appliqué sous réserve de la prise en compte des remarques formulées dans le présent avis et dans la note destinée aux rédacteurs, portant notamment sur :

- la justification de la hiérarchisation des dangers,
- la liste des dangers chimiques,
- la prise en compte des matériaux en contact avec les denrées alimentaires autres que les emballages,
- la méthode de détermination des barèmes et les tests de stabilité des produits.

Il serait par ailleurs souhaitable que le guide comporte des exemples concrets sur les poissons, mollusques et crustacés en conserves appertisées.

Principales références bibliographiques

AFSSA, 2007. Lignes directrices pour l'évaluation des guides de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP nationaux.

Bonnes pratiques d'hygiène Vol7. La production de poissons en conserves appertisées. Edition 2003. Ministère de la Pêche Maritime. Maroc.

Décret n° 98-507 du 17 juin 1998 modifiant le décret n°73-138 du 12 février 1973 portant application de la loi du 1er août 1905 sur les fraudes et falsifications en ce qui concerne les procédés et les produits utilisés pour le nettoyage des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées, produits et boissons pour l'alimentation de l'homme et des animaux.

Directive 73/404/CEE du Conseil, du 22 novembre 1973, concernant le rapprochement des législations des États membres relatives aux détergents (73/404/CEE)

Directive 86/94/CEE du Conseil du 10 mars 1986 portant deuxième modification de la directive 73/404/CEE concernant le rapprochement des législations des États membres relatives aux détergents

LAROUSSE Jean 2003: La conserve appertisée. Aspects scientifiques, techniques et économiques, 898 p. Edition Lavoisier.

RÈGLEMENT (CE) No 2023/2006 DE LA COMMISSION du 22 décembre 2006 relatif aux bonnes pratiques de fabrication des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires. Journal officiel de l'Union européenne L 384/75 du 29.12.2006.

Taylor S.L.and Hefle S.L. (2002). Naturally occurring toxicants in foods. In *Foodborne diseases*, 2nd ed, Cliver D.O. and Riemann, H.P. Eds, Academic press , New York, pp193-210.

Mots clés

GBPH ; Produits de la mer ; Conserves ; Paquet Hygiène

La Directrice Générale

Pascale BRIAND